DE

BEDIENUNGSANLEITUNG





ALLGEMEINE HINWEISE ZUR MASCHINENBEDIENUNG

Die Bedienungsanleitung und die Garantiebeschränkungen sorgfältig durchlesen

Die Maschine muss an eine Steckdose mit Elektrosicherung angeschlossen werden. Die Reinigung der Maschine erfolgt durch regelmäßiges Ausspülen des Abtropfgitters, der Tropfenauffangschale, der Kapselhalterung, des Wassertanks, der Dampfdüse und des Luftansaugloches

SEHR WICHTIG: Die Maschine nie ins Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler stellen. Das Wasser im Tank muß regelmäßig ausgewechselt werden. Die Maschine nicht ohne Wasser im Tank benutzen

Nach einem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Saugschlauch ins Tankinnere reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine alle zwei Monate mit einem speziellen Entkalkungsmittel für Espressomaschinen, gemäß Bedienungsanleitung Kapitel ***ENTKALKUNG****, zu entkalken*

Der Kessel ist mit einem Ventil ausgerüstet, das den Druck konstant hält. Deswegen kann Wasser aus der Kapselhalterung tropfen

Inhaltsverzeichnis

Geräteteile

A TEMPERATUR-KONTROLLANZEIGE
Espresso ok - Dampf ok - Überhitzung - Warnung Wasserkreislauffüllung

B VERSCHLUSSHEBEL KAPSELFACH

C KAPSELBEHÄLTER INNEN

D BRÜHGRUPPE

E HEISSWASSER-/DAMPFDÜSE

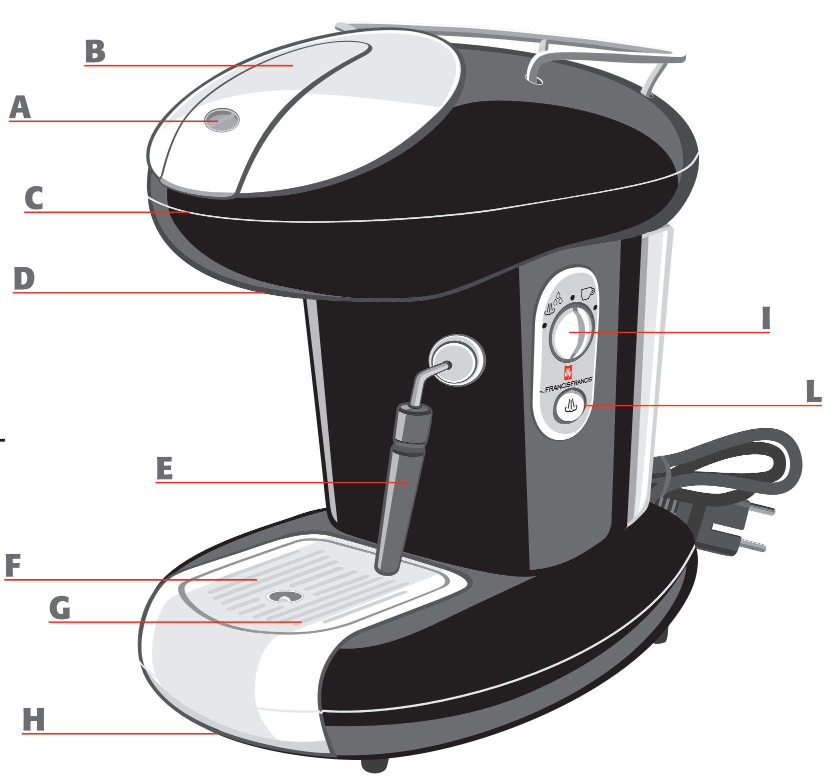
F ABTROPFGITTER

G SCHWIMMER AUFFANGSCHALE VOLL

H HEBEL ZUM ANHEBEN DER TROPFAUFFANGSCHALE

I AUSWAHLTASTE
Betriebswahl Espresso - Heißwasser - Dampf

L DAMPFTASTE





M NETZKABEL

N TASSENHALTER

O WASSERTANK

P AUFFANGBEHÄLTER FÜR GEBRAUCHTE KAPSELN (enthält Reste der Auslaufflüssigkeit)

Q EIN-/AUS-TASTE

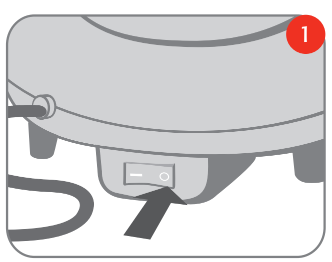
R TYPENSCHILD (Boden)

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind folgende Sicherheitshinweise immer zu beachten

GERÄTEBENUTZUNG

- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung ist unsachgemäß und somit gefährlich
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird
- Nicht ungeschützt die heißen Oberflächen anfassen. Immer die dafür vorgesehene Tastatur und Griffe benutzen
- Diese Maschine wurde entwickelt, um Espresso aufzubrühen und Heißgetränke zuzubereiten. Vorsicht vor Verbrennungen durch Heißwasserstrahl, Dampf oder unsachgemäßen Gebrauch
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Menschen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sonstigen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung bzw. Kompetenz gedacht, sofern diese nicht unter der Aufsicht einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person stehen und nicht ausdrücklich von dieser zum Gebrauch des Geräts informiert wurden
- Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät ausschließlich in geschlossenen und vor Wettereinflüssen geschützten Räumen verwenden
- Zum Schutz vor Brand, Stromschlägen oder Verletzungen das Kabel, den Stecker und das Maschinengehäuse weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit tauchen
- Das Gerät nicht unsachgemäß benutzen
- Das Gerät nicht auf Elektro- oder Gasherde oder in einen heißen Ofen stellen
- Das Gerät nur für die Zeit der Nutzung einschalten. Danach den Hauptschalter auf **"0"** stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers sicherstellen, dass der Hauptschalter auf "0" steht **1**



- Die Benutzung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen
- Das Kabel nicht von Tischen und Arbeitsflächen herunterhängen lassen

GERÄTEINSTALLATION

- Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen
- Das Gerät niemals in Räumlichkeiten aufstellen, wo die Temperatur auf **0°C** oder tiefer sinkt (wenn das Wasser gefriert, kann die Maschine beschädigt werden) oder die Temperatur auf über **40°C** steigt
- Überprüfen, dass die auf dem Schild angegebene Betriebsspannung des Gerätes mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt. Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die eine Mindestleistung von **6 A** bei einer Versorgung mit **230 V** und von **12 A** bei einer Versorgung mit **110 V** und eine vorschriftsgemäße Erdung hat

- Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, die Steckdose durch Fachpersonal austauschen lassen

- Das Gerät auf einer Arbeitsfläche nicht in der Nähe von Wasserhähnen und Spülbecken aufstellen

- Nach der Entfernung der Verpackung sich vergewissern, dass das Gerät funktionsfähig ist

- Nach der Entfernung der Verpackung sich vergewissern, dass das Gerät funktionsfähig ist

GERÄTEREINIGUNG

- Zum Reinigen der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose entfernen

- Vor dem Ziehen des Netzsteckers sicherstellen, dass der Hauptschalter auf "0" steht

- Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen

- Das Gehäuse und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und danach mit einem Tuch trockenreiben. Von der Verwendung von Reinigungsmitteln wird abgeraten

- Das Gerät nicht unter einen Wasserstrahl stellen bzw. ganz oder teilweise in Wasser eintauchen

BEI STÖRUNGEN

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es beschädigt wurde oder Betriebsstörungen aufweist, bzw. wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Das Gerät für Kontrollen oder Reparaturen zum nächsten Vertragshändler bringen. Beschädtige Versorgungskabel durch den Hersteller und den Kundendienst auswechseln lassen

- Bei Schäden oder Störungen das Gerät ausschalten und nicht auseinander nehmen. Für Reparaturen sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und darauf achten, dass Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichteinhaltung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden und der Garantieanspruch entfallen

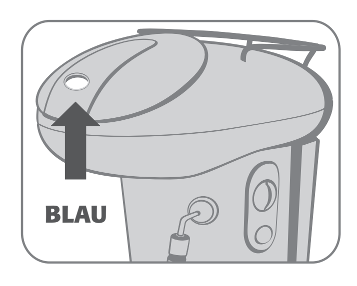
UNSACHGEMÄßE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung ist unsachgemäß und somit gefährlich

- Der Hersteller kann für eventuelle Unfälle aufgrund des Fehlens der Erdungsanlage bzw. deren Nichtkonformität mit den geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht haftbar gemacht werden

- Der Hersteller kann für eventuelle Unfälle aufgrund fehlender Erdung bzw. deren Nichtkonformität mit geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht haftbar gemacht werden

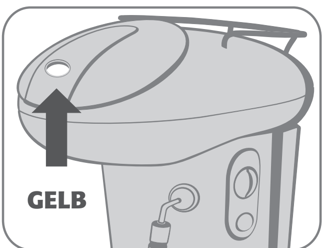
Betriebszustandsmeldungen



Die Multifunktionsleuchte informiert über den Betriebszustand

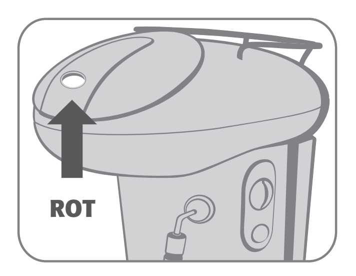
BLAUES Signal leuchtet
Maschine ist betriebsbereit (Espressokaffee und Heißwasser)

BLAUES Signal blinkt
Maschine heizt auf für Kaffee- bzw. Heißwasserzubereitung



GELBES Signal leuchtet
Maschine betriebsbereit für Dampferzeugung

GELBES Signal blinkt
Maschine heizt auf für Dampferzeugung

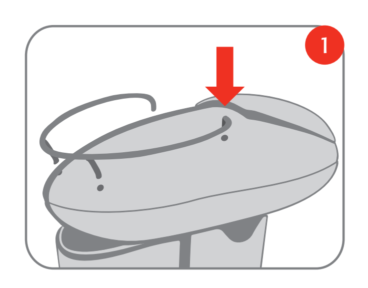


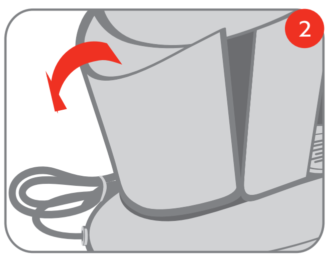
ROTES Signal leuchtet
System befüllen; Wassertank auffüllen und Heißwasser ablassen

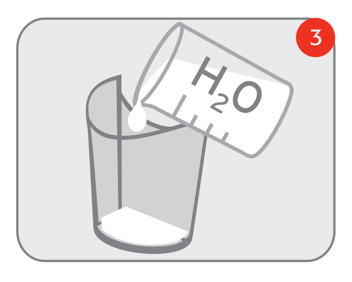
ROTES Signal blinkt langsam
Kesseltemperatur zu hoch, System befüllen. Heißwasser ablassen bis Kontrollampe blau aufleuchtet

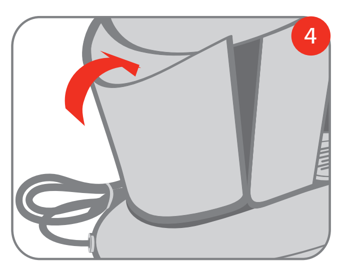
ROTES Signal blinkt schnell
Kapselfach offen während Kaffee-, Heißwasser- oder Dampferzeugung
VORSICHT HEISS! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Installation und Inbetriebnahme







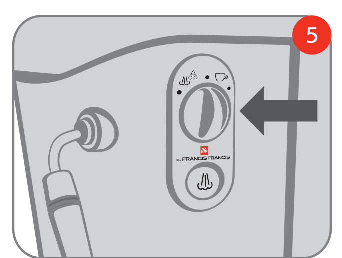


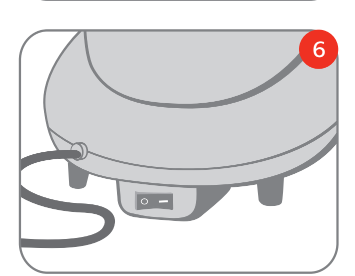
Vor dem Anschließen der Maschine an das Stromnetz die Sicherheitshinweise aufmerksam lesen. Installieren Sie das Gitter für den Tassenhalter oben auf dem Gerät, in dem Sie die Enden in die dafür vorgesehenen Löcher stecken und gut andrücken **1**

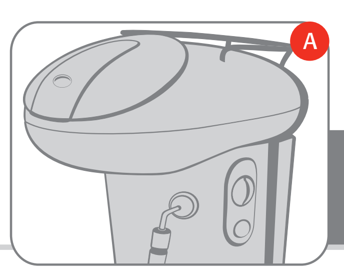
Den Wassertank durch leichtes Kippen herausnehmen **2**. Den Tank bis zur Marke MAX mit frischem Trinkwasser befüllen **3**. **ACHTUNG: Nur frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure verwenden! Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Das Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen**

Tank wieder einsetzen; dazu erst die Frontpartie aufsetzen und dann nach innen kippen **4**. Sicherstellen, dass der Schalter in der Mitte steht **5**

Netzstecker in die Steckdose stecken. Siehe nächstes Kapitel "Ein- und Ausschalten" **6**



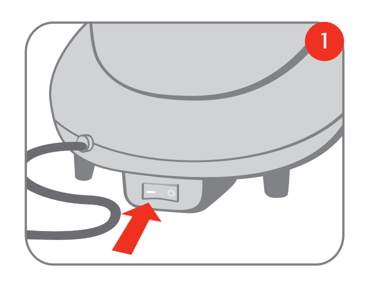


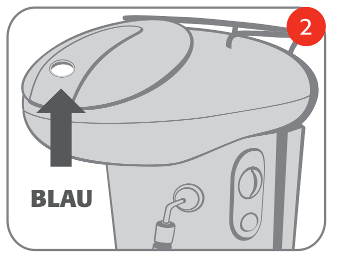


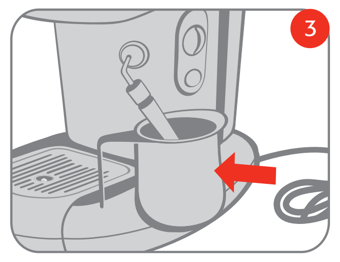
NB: Bitte bewahren Sie die Originalverpackung zum Ende der Garantieeit auf, um das Gerät ggf. an den Kundenservice zu verschicken

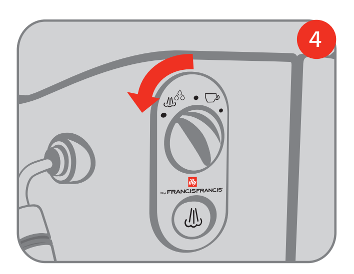
ACHTUNG:
Das Kapselfach muss geschlossen sein, bevor Dampf, Heißwasser oder Kaffee erzeugt wird. Das Fach grundsätzlich nie während der Dampf-, Heißwasser- oder Kaffeeerzeugung öffnen! **A**

Ein- und Ausschalten









Vor dem Einschalten den Wasserstand im Tank kontrollieren. Wenn erforderlich, gemäß Anleitung mit kaltem Wasser auffüllen. Zum Einschalten den Hauptschalter auf "I" stellen **1**. Das Gerät beginnt zu heizen; die Temperatur-Kontrollleuchte blinkt blau **2**

Der Wasserkreislauf muss nur vor Inbetriebnahme und bei leerem Tank befüllt werden

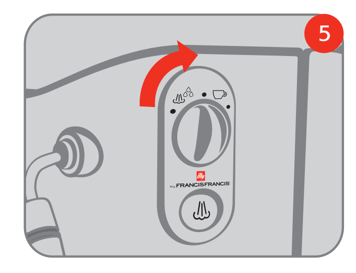
Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen **3**. Die Auswahltaste gegen den Uhrzeigersinn drehen **4**

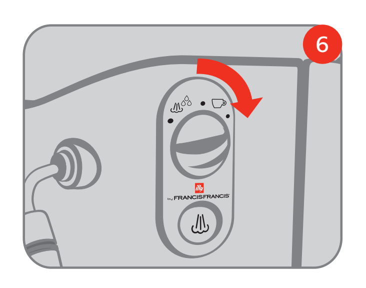
Warten, bis aus der Dampfdüse ein gleichmäßig fließender Wasserstrahl austritt. Fließt das Wasser gleichmäßig, den Wahlschalter wieder in die mittlere Position zurückstellen **5**. Einen Behälter unter den Brühkopf stellen und den Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen **6**

Ca. 50 cc Wasser ablassen und dann den Wahlschalter wieder in die mittlere Position zurückstellen **5**

Achtung: Ist das Gerät längere Zeit nicht benutzt worden, ist es ratsam, vor dem Einsetzen der Kapsel Heißwasser durch den Brühkopf fließen zu lassen

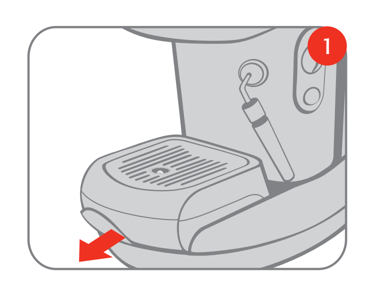
Das Gerät durch Drehen des Auswahlschalters auf Position "0" ausschalten. Bitte den Netzstecker nicht bei eingeschaltetem Gerät abziehen

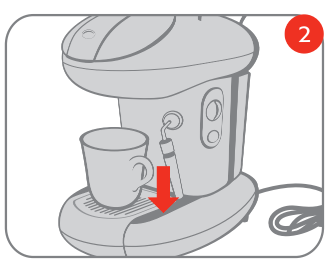


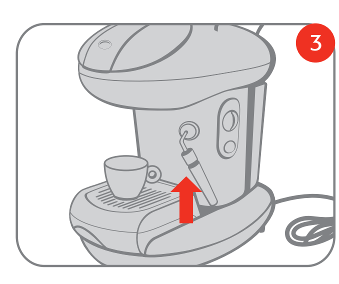


Die Maschine ist mit einem Energiesparmodus ausgestattet. Wird die Maschine mehr als 60 Minuten nicht benutzt, wechselt sie in den Stand-By-Modus. Der Boiler schaltet sich ab und das grüne Licht beginnt langsam zu blinken. Der Energieverbrauch wird auf ein Minimum reduziert. Um die Maschine zu reaktivieren einfach den Verschlusshebel vom Kapselfach öffnen oder die Dampftaste betätigen

Höhenregulierung der Auffangschale







Die Espressomaschine X8 ist für jegliche Art von Kaffee- oder Espressotasse ausgelegt

Die Auffangschale kann auf die Größe der benutzten Tasse eingestellt werden; dazu den Hebel unter der Schale nach vorne ziehen **1**

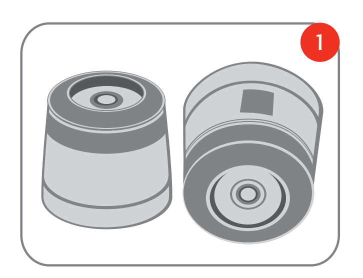
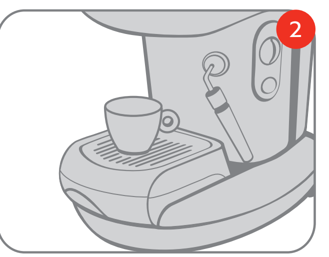
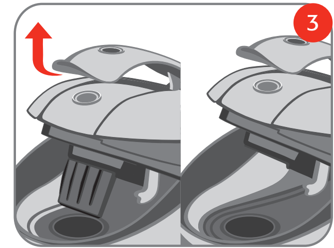
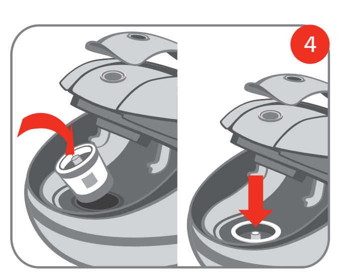
Nach Erreichen der gewünschten Höhe den Hebel loslassen:

empfohlene Position für große Tassen **2**

und für kleine Tassen **3**

Achtung: die Einstellung der Auffangsschale vor dem Brühvorgang vornehmen

Espressozubereitung

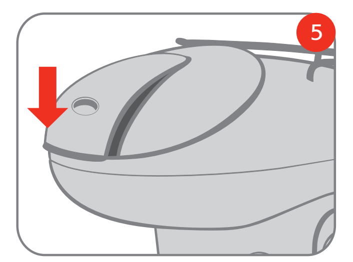





Die X8 Espressomaschine wurde ausschließlich für den Gebrauch von "Metodo Iperespresso"-Kapseln entwickelt **1**

Sicherstellen, dass die Temperatur-Kontrollanzeige blau leuchtet. Eine Tasse unter den Brühkopf stellen **2**. Den Hebel zur Öffnung der Kapselhalterung soweit anheben bis die Kapselhalterung automatisch in die Ausgangsposition zurückkehrt (Gebrauchte Kapseln werden automatisch in einem Behälter in der Maschine entsorgt) **3**

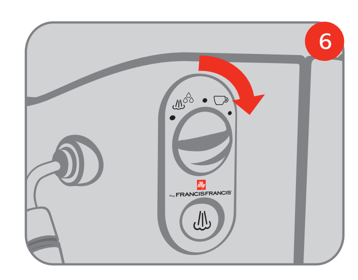
Neue Kapsel wie im Bild gezeigt einlegen und sicherstellen, dass sie korrekt sitzt **4**

Achtung: Die Kapsel muss sich leicht einsetzten lassen. Andernfalls eine andere Kapsel verwenden



Das Kapselfach durch Absenken des Hebels schließen **5**

Die Auswahltaste im Uhrzeigersinn drehen, das Gerät beginnt mit der Vorbrühphase und erzeugt daraufhin Espressokaffee **6**. Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse den Brühvorgang durch Zurückdrehen des Wahlschalters in die mittlere Position beenden



Der Brühvorgang besteht aus zwei Phasen. Die Vorbrühphase dauert etwa 3 Sekunden (kurzer Wassereinlauf in die Kapsel mit anschließender Pause). Es folgt die Espressobrühphase

ACHTUNG:

- Die Kapseln sind für nur einen Brühvorgang ausgelegt und können nicht zweimal verwendet werden
- Nicht vergessen, die Auffangschale und den Behälter mit den benutzten Kapseln auszuleeren
- Auffangschale regelmäßig leeren und reinigen

Cappuccinozubereitung

Mit der Dampfdüse der Maschine kann Milch für die Zubereitung von einer oder mehrerer Tassen Cappuccino aufgeschäumt werden

Eine oder mehrere Tassen Espresso entsprechend der Anleitung im vorherigen Kapitel zubereiten

Sicherstellen, dass der Kapselbehälter geschlossen ist **A**

Die Milch wie folgt aufschäumen:

Kapseln aus der Brühgruppe entfernen. Die Dampftaste drücken **1**; die Temperaturkontrollanzeige beginnt zu blinken und wird gelb **2**

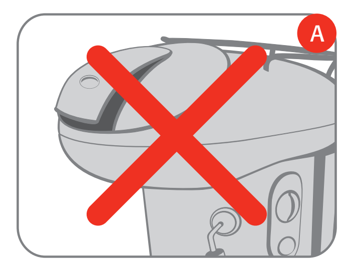
Sobald die Anzeige konstant leuchtet, ist die Maschine bereit für die Dampferzeugung. Frische Milch aus dem Kühlschrank in ein Milchkännchen füllen (idealerweise aus Metall)

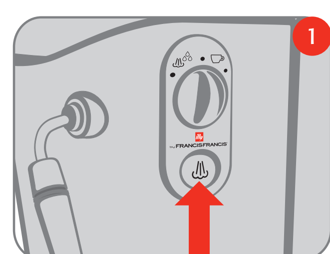
Den Knopf zur Dampferzeugung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen **3**; Restwasser ausfließen lassen bis Dampf erzeugt wird. Danach den Knopf wieder in die Ausgangsposition drehen

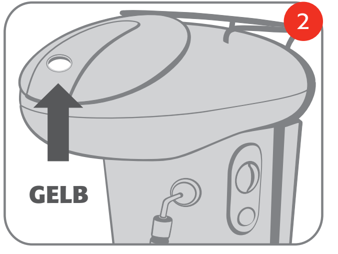
Nun den Dampfhahn in das Milchkännchen eintauchen. Dampfdrehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und warten bis die Milch aufschäumt **4**

Am Ende den Drehknopf wieder in die Ausgangspoition zurückdrehen

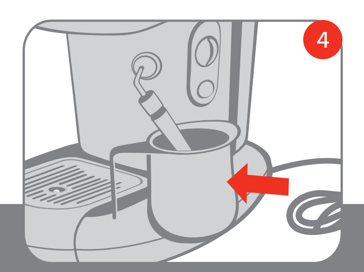
Achtung: Die Dampfdüse erst erkalten lassen, dann das Außenstück abmontieren und die Milchreste mit warmem Wasser abspülen **5**

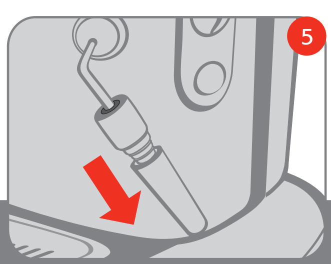








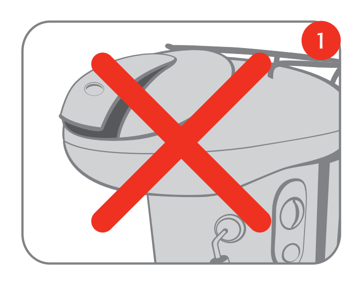


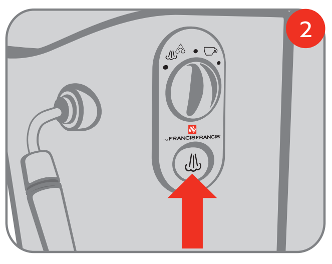


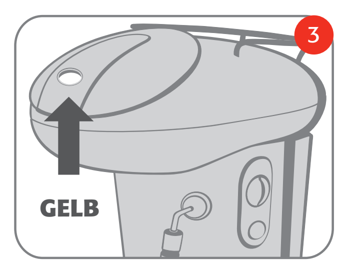
ACHTUNG:

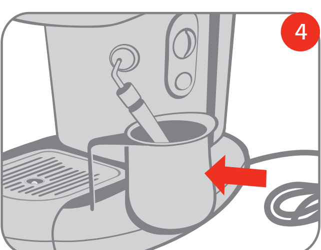
- Der Kontakt mit Dampf und Dampfdüse kann zu schweren Verbrühungen führen
- Die Dampfdüse immer über der Auffangschale halten
- NIE das Kapselfach während der Dampferzeugung öffnen! Vorsicht, Verbrühungsgefahr!
- Wird 30 Sekunden lang kein Dampf erzeugt, schaltet das Gerät in Normalbetrieb zurück (siehe Abschnitt über Espressozubereitung nach Dampferzeugung)

Heisswasserzubereitung









Mit der Dampfdüse der Maschine kann Wasser erhitzt werden

Ggf. die Kapsel aus der Brühgruppe nehmen **1** und Milchrückstände von der Dampfdüse entfernen

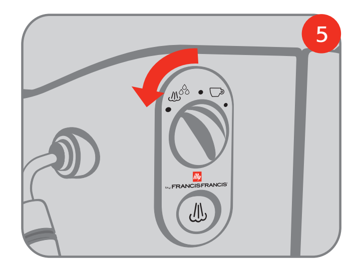
Die Dampftaste drücken **2**; das Dampfsymbol auf der runden Anzeige in der Mitte leuchtet auf und zeigt die Erwärmung der Maschine an **3**

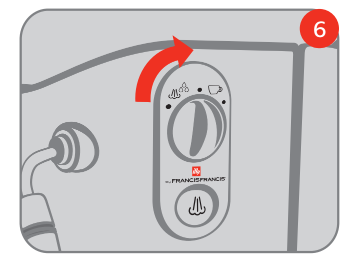
Warten bis die Dampftaste (Maschine bereit) aufleuchtet und ein kurzes Signalton ertönt

Einen Metallbehälter mit der zu erwärmenden Wassermenge füllen

Die Dampfdüse **4** in das Wasser tauchen und den Dampfdrehknopf durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen **5**

Nach Erreichen der gewünschten Temperatur den Schalter wieder in die Ausgangsposition zurückstellen **6**





ACHTUNG:

- Der Kontakt mit Dampf und Dampfdüse kann zu schweren Verbrennungen führen
- Die Dampfdüse immer über der Auffangschale halten
- NIE das Kapselfach während der Heißwassererzeugung öffnen!

Espressozubereitung nach der Dampferzeugung

Nach der Dampferzeugung muss das Gerät erst wieder auf die richtige Temperatur heizen bevor erneut ein Espresso gebrüht werden kann (Temperaturkontrolle blau)

Um den Geschmack des Espressos nicht zu beeinträchtigen, nach der Dampferzeugung vor dem Umschalten in den Espressomodus die Dampftaste drücken **1**

Während der ca. 15-minütigen Abkühlphase blinkt die Temperatur-Kontrollanzeige rot **2**

Um schneller in den Espressobetrieb zurückzukehren (etwa 1 Minute), wie folgt vorgehen:

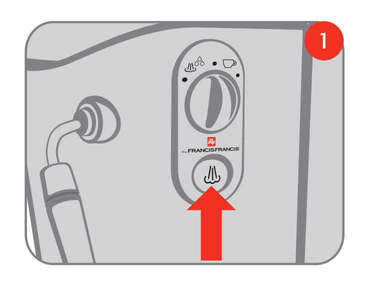
Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen **3**

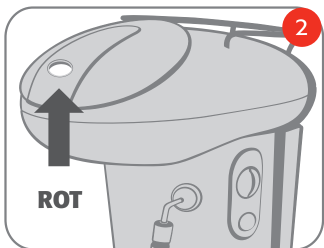
Den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen **4**

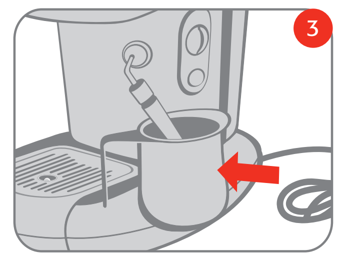
Heißwasser ablassen, bis die Temperatur-Kontrollanzeige blau leuchtet **5**

Den Wahlschalter wieder in die Mitte zurückstellen **6**

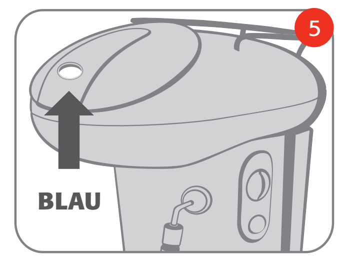
Die Maschine ist jetzt bereit, erneut einen Espresso aufzubrühen

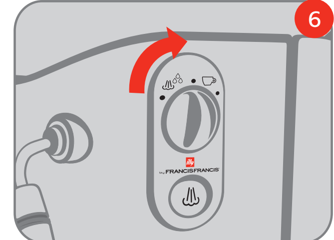




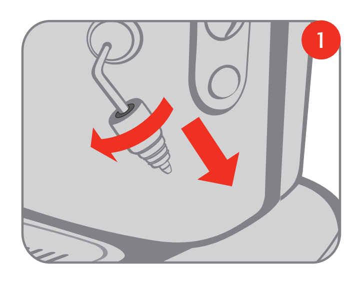


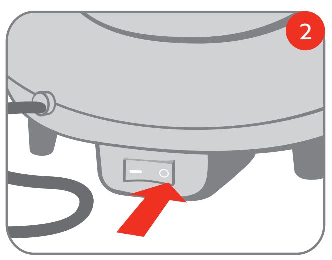




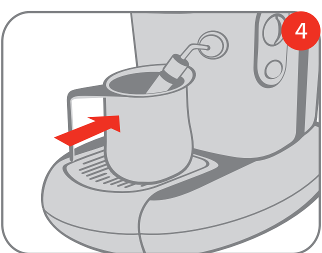


Entkalkung



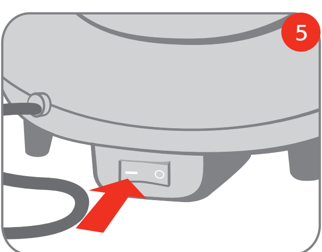






Kalkablagerungen sind eine normale Folge des Betriebs. Alle 2 bis 3 Monate sollte eine Entkalkung erfolgen; bei sehr hartem Wasser eventuell auch öfter

Zum Entkalken kann ein handelsüblicher ungiftiger unschädlicher Entkalker für Kaffeemaschinen verwendet werden



Achtung: Zum Entkalken die Dampfdüse vom Dampfrohr abnehmen; dazu den Gewindering lockern (nicht abnehmen) und das Oberteil der Düse vom Rohr ziehen **1**

Gerät ausschalten **2**

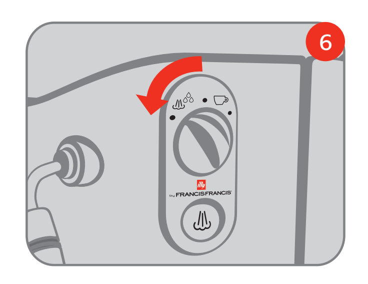
A Tank herausnehmen und ausleeren

B Tank mit der Entkalkerlösung füllen; dabei Anleitungen des Entkalkerherstellers beachten **3**

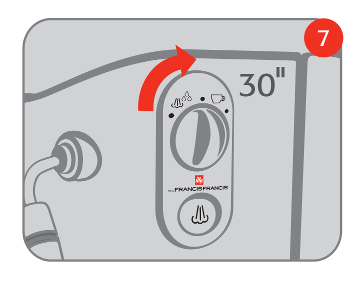
C Einen Behälter unter das Dampfrohr stellen **4**

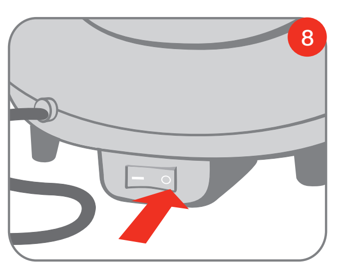
D Gerät einschalten (Hauptschalter auf "I" stellen) **5**

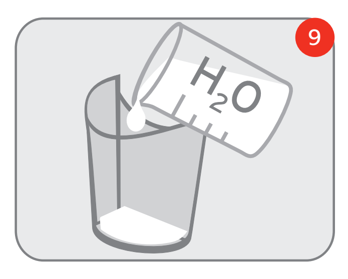
E Ohne den Heizvorgang abzuwarten, durch Drehen des Wahlschalters gegen den Uhrzeigersinn Wasser ablassen **6**

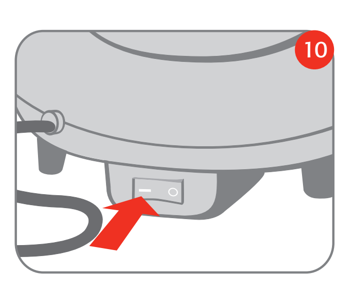


ACHTUNG: Auf keinen Fall Essig zum Entkalken verwenden!









F Nach 30 Sekunden den Schalter wieder in die Mitte zurückstellen **7**

G Gerät durch Drehen des Hauptschalters auf "0" ausschalten und den Behälter ausleeren **8**

H Die Entkalkerlösung bei abgeschaltetem Gerät 10-15 Minuten wirken lassen

I Die einzelnen Schritte (C) - (H) solange wiederholen, bis keine Entkalkerlösung mehr im Tank ist

L Nach Aufbrauchen der Entkalkerlösung im Tank diesen herausnehmen, sauber ausspülen und wieder mit frischem Trinkwasser auffüllen **9**

M Espressomaschine wieder einschalten; dazu den Hauptschalter auf "I" stellen **10**

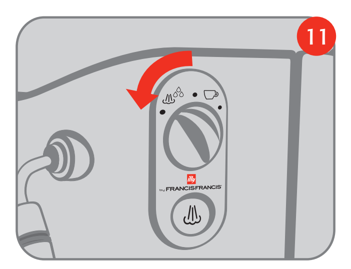
N Ohne den Heizvorgang abzuwarten, durch Drehen des Wahlschalters gegen den Uhrzeigersinn Wasser ablassen **11**

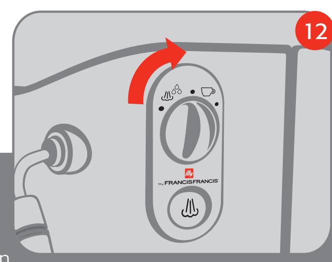
O Nach Aufbrauchen der Tankfüllung den Wahlschalter wieder in die Mitte stellen **12**

P Das Spülwasser aus dem Tank leeren.

Q Den Tank nochmals auffüllen und alle Schritte ab (N) nochmals durchführen

Nach dem zweiten Spülvorgang den Tank wieder auffüllen. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit. Nach dem zweiten Spülvorgang den Tank wieder auffüllen. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit

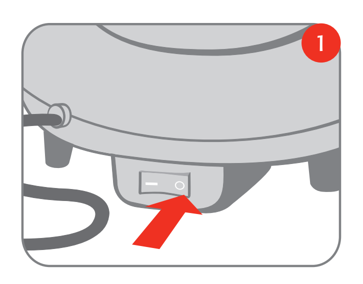


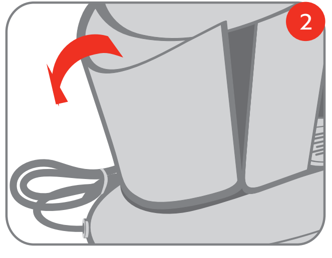


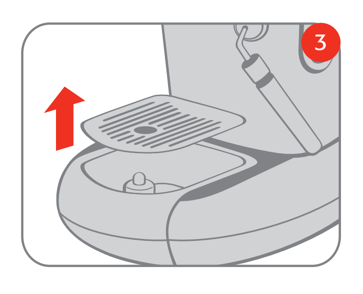
ACHTUNG:
- Wenn die Maschine nicht entkalkt wird, kann der Kalk Betriebsstörungen verursachen, für die kein Garantieanspruch besteht. Es wird empfohlen, illy- Entkalker zu verwenden
- Kein Essig, Lauge, Salz oder Säuren für die Reinigung der Maschine verwenden, da diese Produkte die Maschine beschädigen

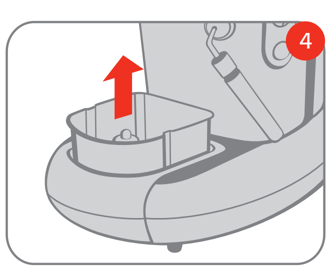
The descaling solution must be totally disposed of according to the specific laws and regulations of your area

Reinigung und Pflege









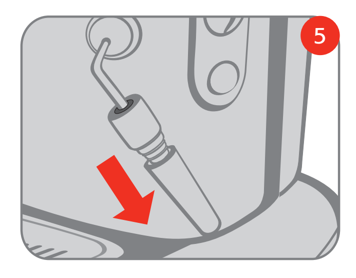
Mindestens einmal in der Woche sollten Gerät und dazugehörige Teile gereinigt werden

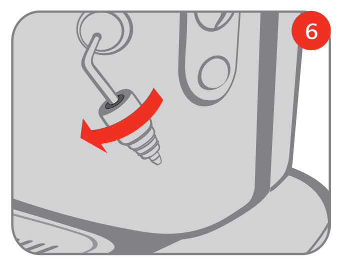
Wasser, das sich über mehrere Tage im Tank befunden hat, nicht verwenden. Tank ausspülen und stets mit frischem Trinkwasser befüllen

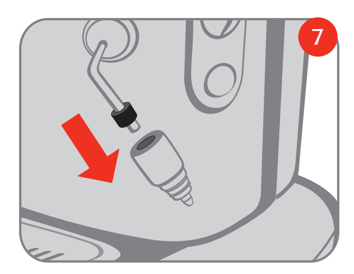
Keinen Ethylalkohol, Verdünner, rauhe Schwämme oder aggressive Chemikalien zur Reinigung verwenden

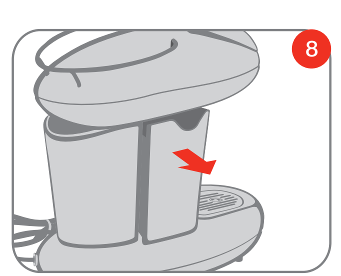
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen **1**
- Tank herausnehmen und ausspülen **2**
- Abtropfgitter herausnehmen und mit lauwarmem Wasser abspülen **3**
- Auffangschale entnehme und mit lauwarmem Wasser ausspülen **4**
- Abschlussstück der Dampfdüse entfernen und mit lauwarmem Wasser ausspülen **5**
- Gewindering am oberen Ende des Dampfrohrs lockern **6**
- Das Oberteil des Dampfrohres abnehmen und mit lauwarmem Wasser ausspülen **7**
- Das Dampfrohr selbst mit einem feuchten Lappen abwischen

ACHTUNG: Gerät und Zubehörteile dürfen NICHT im Backofen oder Mikrowellenherd getrocknet werden!

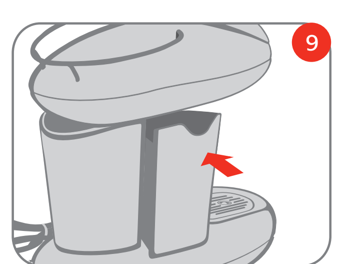






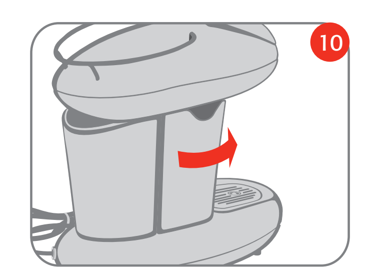


- Den Behälter für gebrauchte Kapseln herausnehmen (kräftig herausziehen) **8**
- Gebrauchte Kapseln wegwerfen
  (Achtung: im Behälter für gebrauchte Kapseln befindet sich auch Restflüssigkeit von der Espressozubereitung)



Behälter für gebrauchte Kapseln wie folgt einsetzen:

- Die Frontpartie am Gerät aufsetzen **9**
- Die hintere Partie kräftig andrücken und einrasten lassen **10**



Technische Daten

Gehäusematerial: ABS

Kesselinnenmaterial: Rostfreier Stahl

Wassertank: 0,65 Liter

Pumpe: 15 bar

Fassungsvermögen des Behälters für gebrauchte Kapsen: 7 Kapseln

Dampfdüse

Siehe Typenschild

Tassenhalter

Länge Netzkabel: 1,5 m

Gewicht ohne Verpackung: 5 Kg

Spannung: 230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)

Leistung: 1050 W (EU); 1100 W (USA)

Abmessungen: 200 x 340 x 350 mm

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen am Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen

Ratschläge

Um einen hochwertigen Espresso genießen zu können, folgende Dinge beachten:

- Das Wasser im Tank regelmäßig wechseln und die Auffangschale minde stens einmal wöchentlich leeren
- Kalkarmes Wasser verwenden, um die Kalkablagerungen in der Maschine zu verringern
- Vorgewärmte Tassen verwenden

PROBLEM	LÖSUNG	PROBLEM HÄLT AN
Gerät schaltet nicht ein	Netzstecker in passende Steckdose stecken Hauptschalter auf **"I"** stellen	*Sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen*
Gerät brüht keinen Kaffee	Wassertank befüllen Kontrollieren, ob Kapsel richtig sitzt Wahlschalter nach rechts drehen Gerät entkalken	
Gerät erzeugt keinen Dampf	Kontrollieren, ob das Gerät auf Betriebstemperatur ist	
Milch wird nicht aufgeschäumt	Sicherstellen, dass die Dampfdüse sauber und nicht verstopft ist (nur bei kaltem Gerät prüfen!) Kalte Vollmilch verwenden	
Rote Kontrollleuchte brennt	Siehe Abschnitt Betriebszustandsmeldungen	

Garantiebeschränkungen

Kein Garantieanspruch für Reparaturen bei:

- Schäden durch Verkalkung oder eine nicht regelmäßig erfolgte Entkalkung
- Schäden aufgrund des Maschinenbetriebs mit einer anderen Spannung als auf dem Typenschild angegeben
- Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung und nicht anleitungsgemäßer Bedienung
- Schäden aufgrund von Änderungen an der Maschine

Reparaturen, die von nicht zugelassenenen Kundendienststellen durchgeführt wurden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Diese Kosten trägt der Kunde

Abschließend:

- Die Auffangschale nicht im Geschirrspüler reinigen
- Den Einsatz für den Wassertank stets trocken halten

Die Nichtbeachtung dieser Punkte könnte Schäden am Gehäuse verursachen, für die kein Garantieanspruch besteht

ACHTUNG:

Es wird empfohlen, die Originalverpackung (für die Dauer der Garantiezeit) für ein eventuelles Einschicken der Maschine an die Kundendienststellen aufzuheben

Für eventuelle Schäden durch den Transport in nicht angemessener Verpackung besteht kein Garantieanspruch



Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten aus privaten Haushalten in der Europäischen Union.
Das auf diesem Produkt angebrachte Kennzeichen RAEE, weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden kann, sondern Gegenstand "getrennter Sammlung" ist. Der Vertreiber gewährleistet zum Zeitpunkt der Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes für Privathaushalte die kostenlose Rücknahme des Altgeräts im Verhältnis eins zu eins. Für weitere Informationen über die Sammelstellen für Altgeräte, sich mit der eigenen Wohngemeinde, dem örtlichen. Abfallbewirtschaftungsunternehmen oder dem Verkäufer, bei dem das Gerät gekauft wurde, in Verbindung setzen. Der Verbraucher ist, den geltenden Bestimmungen entsprechend, für die Beseitigung von Altgeräten verantwortlich und die Nichteinhaltung dieser Gesetzesvorschriften kann strafrechtlich verfolgt werden. Die regelrechte Entsorgung dieses Produktes wird zum Schutz der Umwelt, der Naturressourcen und der Menschengesundheit beitragen.





DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DECLARATION OF CE CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE - EG CONFORMITEITSVERKLARING

illycaffè S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina in seguito denominata, in base alla sua progettazione, costruzione e per l'utilizzo, è conforme alle disposizioni delle direttive CE in materia di sicurezza e salute

Declares under its sole responsibility that the following appliance conforms to the CE directive health and safety provisions as regards design, construction and use thereof

Déclare sous sa propre responsabilité que la machine ci-après spécifiée, sur la base de sa conception, construction et pour l'utilisation prévue est conforme aux dispositions des directives CE en matière de sécurité et de santé

Erklärt unter eigener Verantwortung, dass die folgend genannte Maschine, in Hinsicht auf die Planung, den Bau und die Verwendung, mit den CE Vorschriften für Sicherheit und Gesundheit übereinstimmt

Declara bajo su propia responsabilidad que la máquina que se indica más abajo, teniendo en cuenta cómo se ha proyectado, cómo se ha construido y para qué se usará, respeta las disposiciones de las directivas CE en materia de seguridad y salud

Declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina indicada a seguir, em base ao próprio projecto, fabricação e utilização, está em conformidade com as disposições das directivas da CE sobre a segurança e a saúde

Verklaart onder eigen verantwoordelijkheid dat het volgende toestel, voor wat het ontwerp, de bouw en het gebruik betreft, conform de EG richtlijnen is voor veiligheid en gezondheid

Tipo di macchina - Machine type - Type de machine - Maschinenart - Tipo de máquina - Tipo de máquina - Type toestel
FrancisFrancis! X8 "Metodo Iperespresso" - SIN 027

Direttive specifiche - Specific directives - Directives spécifiques - Besondere Vorschriften - Directivas específicas - Directivas específicas - Specifieke richtlijnen
2002/95/CE (RoHS) 89/336/CEE - 2006/95/CE - 2002/96/CE (Raee)

Norme applicate - Applicable standards - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Normas aplicadas - Normas aplicadas - Toegepaste normen
EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3 - EN 55014-1+A1+A2 - EN 55014-2 + A1 - EN 50366 - EN 60335 -2-15 - EC 1935/2004
EN 61000-4-2+A1+A2 - EN 61000-4-4+A1+A2 - EN 61000-4-5+A1 - EN 61000-4-6+A1 - EN 61000-4-11+A1

Trieste 07/06/2007

Direzione Tecnica - Technical Management - Direction Tecnique
Technische Leitung - Dirección Técnica - Direcção Técnica - Technische directie

Garanzia Qualità - Quality Assurance - Garantie Qualité
Qualitätssicherung - Manager Garantia Calidad - Garantia de Qualidade - Kwaliteitsgarantie

La presente dichiarazione perde la sua validità se l'apparecchio viene modificato senza la nostra espressa autorizzazione
This declaration shall cease to be valid if the appliance is modified without out explicit authorisation
La présente déclaration perd sa validité si l'appareil est modifié sans notre autorisation expresse
Die folgende Erklärung ist nicht gültig, wenn die Maschine ohne ausdrückliche Genehmigung von illycaffè verändert wird
La presente declaración no tendrá validez si se modifica el aparato sin que nosotros lo hayamos autorizado expresamente
A presente declaração perde a sua validade se o aparelho for modificado sem uma nossa autorização expressa
Deze verklaring is niet meer geldig wanneer er wijzigingen worden uitgevoerd op de machine die niet geautoriseerd werden door

illycaffè S.p.A. - Via Flavia 110 - 34147 Trieste - Italy

illycaffè S.p.A. - Via Flavia 110 - 34147 Trieste - Italy - www.illy.com

15001825